

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 44/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„OLIVE DE NIMES”

NR WE: FR-PDO-0005-0568-10.11.2006

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Olive de Nîmes”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Olive de Nîmes” jest całą oliwką o jasnozielonej barwie, bez szypulek, pochodzącą wyłącznie z odmiany Picholine. Nie jest gnieciona ani krojona.

Usunięcie gorzkiego smaku odbywa się przez macerację w roztworze zasadowym potasu lub sodu, którego gęstość nie przekracza 1 032. Po moczeniu aż do częściowego usunięcia gorzkiego smaku przeprowadza się płukanie poprzez zastąpienie roztworu zasadowego czystą wodą pitną. Oliwki umieszcza się następnie w solance z solą morską.

Jest to oliwka o charakterystycznej chrupkości, soczystości; w ustach ma charakterystyczny aromat masła i orzecha laskowego oraz słony smak.

Minimalny rozmiar oliwek odpowiada maksymalnej liczbie 34 owoców na 100 gramów.

Partie oliwek muszą być jednorodne pod względem barwy i rozmiaru.

3.3. Surowce:

Nie dotyczy

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Nie dotyczy

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Wszystkie czynności związane z produkcją surowca, produkcją i pakowaniem oliwek muszą odbywać się w określonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Oliwki przeznaczone dla konsumenta końcowego można pakować w pojemniki o pojemności nieprzekraczającej 8 kg (masa netto po odsączeniu produktu).

Konieczność pakowania w obrębie obszaru jest uzasadniona delikatnością produktu. Oliwka jest bowiem owocem delikatnym, manipulacje przy którym należy ograniczyć. Jest ona wrażliwa na uderzenia (które łatwo pozostawiają ślady) i na różnice temperatur, które mogą wystąpić podczas transportu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Środek ten ułatwia zachowanie wyglądu oliwki i jej ochronę. Pozwala również na zapewnienie lepszej identyfikowalności.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Oprócz obowiązkowych informacji przewidzianych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, oznakowanie oliwek objętych chronioną nazwą pochodzenia „Olive de Nîmes” zawiera następujące informacje:

- nazwę „Olive de Nîmes”,
- napis „appellation d’origine contrôlée” (chroniona nazwa pochodzenia) lub „AOC”. Jeżeli oznakowanie niezależnie od adresu zawiera nazwę plantacji lub marki, nazwa pochodzenia zostaje powtórzona między słowami „appellation” i „contrôlée”.

Informacje te znajdują się w jednym polu widzenia i na tej samej etykiecie.

Przedstawia się je widoczną, czytelną, nieusuwalną i dostatecznie dużą czcionką, dobrze wyróżniającą się na etykiecie, na której są wydrukowane, tak aby informacje te wyraźnie odróżniły się od wszystkich innych informacji tekstowych lub znaków graficznych.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny produkcji „Olive de Nîmes” obejmuje strefę uprawy oliwek departamentu Gard i wschodnią część strefy uprawy oliwek departamentu Hérault, z wyłączeniem Causses, Sewennów i Camargue.

Naturalne granice stanowi rzeka Rodan na wschodzie i region Camargue na południu. Na północy granica ma charakter klimatyczny i odpowiada granicy sadzenia odmiany Picholine; granicę północno-wschodnią stanowi granica departamentu Gard (masywy pokryte roślinnością garig na wysokości przekraczającej 300 metrów). Na zachodzie granica wykracza poza dolinę Vidourle i znajduje się na linii Ganges, Pic St Loup, le Lez, która odpowiada liniom zalesionych szczytów.

Krajobraz obszaru produkcji cechują wzgórza i zbocza o wysokości zwykle poniżej 350 m. Tereny te są zbudowane głównie z molasy trzeciorzędowej, wapieni i wapieni marglistych wieku kredowego i tarasów aluwialnych. Na obszarze tym panuje klimat śródziemnomorski, w którym wieje mistral.

Obszar produkcji obejmuje 223 gminy, w tym 183 w departamencie Gard i 40 w departamencie Hérault:

Departament Gard:

Aigaliers; Aigremont; Aigues-Vives; Alès; Anduze; Aramon; Argilliers; Arpaillargues-et-Aureillac; Aspères; Aubais; Aubord; Aubussargues; Aujargues; Bagard; Baron; Beauvoisin; Belvezet; Bernis; Bezouze; Blauzac; Boisset-et-Gaujac; Boissières; Boucoiran-et-Nozières; Bouillargues; Bouquet; Bourdic; Bragassargues; Brignon; Brouzet-les-Quissac; Bruguière (la); Cabrières; Cadière-et-Cambo (la); Caissargues; Calmette (la); Calvisson; Canaules-et-Argentières; Cannes-et-Clairan; Cardet; Carnas; Cassagnoles; Castelnau-Valence; Castillon-du-Gard; Caveirac; Clarensac; Codognan; Collias; Collorgues; Combas; Comps; Congénies; Conqueyrac; Corconne; Crespian; Cruviers-Lascours; Deaux; Dions; Domazan; Domessargues; Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac; Estezargue; Euzet; Flaux; Foissac; Fons; Fons-sur-Lussan; Fontanès; Fontarèches; Fournes; Gailhan; Gajan; Gallargues-le-Montueux; Garons; Garrigues-Sainte-Eulalie; Générac; Jonquières-Saint-Vincent; Junas; Langlade; Lecques; Lédenon; Lédignan; Lezan; Liouc; Logrian-Florian; Lussan; Manduel; Marguerittes; Martignargues; Maruejols-Les-Gardon; Massanes; Massillargues-Attuech; Mauressargues; Méjannes-Les-Alès; Meynes; Milhaud; Mons; Montagnac; Montaren-et-Saint-Médiers; Monteils; Montfrin; Montignargues; Montmirat; Montpezat; Moulezan; Moussac; Mus; Nages-et-Solorgues; Ners; Nîmes; Orthoux-Sérignac-Quilhan; Parignargues; Poulx; Puechredon; Quissac; Redessan; Remoulins; Ribaute-les-Tavernes; Rochefort-Du-Gard; Rodilhan; Rouvière (la); Saint-Bauzely; Saint-Bénézet; Saint-Bonnet-du-Gard; Saint-Césaire-de-Gauzignan; Saint-Chaptes; Saint-Christol-les-Alès; Saint-Clément; Saint-Come-et-Maruéjols; Saint-Dézéry; Saint-Dionisy;

Sainte-Anastasia; Saint-Etienne-de-l'Olm; Saint-Geniès-de-Malgoires; Saint-Gervasy; Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hilaire-d'Ozilhan; Saint-Hippolyte-de-Caton; Saint-Hippolyte-de-Montaigu; Saint-Hippolyte-du-Fort; Saint-Jean-de-Ceyrargues; Saint-Jean-de-Criulon; Saint-Jean-de-Serres; Saint-Just-et-Vacquieres; Saint-Laurent-la-Vernède; Saint-Mamert-du-Gard; Saint-Maurice-de-Cazeville; Saint-Maximin; Saint-Nazaire-des-Gardies; Saint-Privat-des-Vieux; Saint-Quentin-la-Poterie; Saint-Siffret; Saint-Théodorit; Saint-Victor-des-Oules; Salinelles; Sanilhac-Sagries; Sardan; Sauve; Sauzet; Savignargues; Saze; Sernhac; Serviers-et-Labaume; Seynes; Sommières; Souvignargues; Théziers; Tornac; Uchaud; Uzès; Vallabrix; Valléargues; Vergèze; Vers-Pont-du-Gard; Vestric-et-Candiac; Vézenobres; Vic-le-Fesc; Villevielle.

Gminy częściowo objęte obszarem geograficznym: Allègre; Beaucaire; Bellegarde; Goudargues; Saint-Gilles; Vauvert; Verfeuil.

Departament Hérault:

Assas; Baillargues; Beaulieu; Boisseron; Buzinargues; Campagne; Castries; Claret; Fontanès; Galargues; Garrigues; Guzargues; Lauret; Lunel; Lunel-Viel; Matelles (les); Montaud; Moulès-et-Baucels; Restinclières; Saint-Bauzille-De-Montmel; Saint-Brès; Saint-Christol; Saint-Croix-de-Quintillargues; Saint-Drézéry; Saint-Geniès-Des-Mourgues; Saint-Hilaire-de-Beauvoir; Saint-Jean-de-Cornies; Saint-Jean-de-Cuculles; Saint-Mathieu-de-Trévières; Saint-Seriès; Saint-Vincent-de-Barbeyrargues; Saturargues; Saussines; Sauteyrargues; Sussargues; Vacquières; Valergues; Valflaunès; Vérargues; Villetelle.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Środowisko naturalne

Krajobraz obszaru produkcji cechują wzgórza i zbocza o wysokości zwykle poniżej 350 m. Tereny te są zbudowane głównie z molasy trzeciorzędowej, wapieni i wapieni marglistych wieku kredowego i tarasów aluwialnych. Na obszarze tym panuje klimat śródziemnomorski, który charakteryzuje się bardzo suchym okresem letnim oraz silnymi opadami deszczu w okresie jesiennym. W regionie występują wiatry, w szczególności mistral wiejący z północy i mogą występować ostre zimy.

Historia

Obecność drzew oliwnych od czasów starożytności świadczy o bezpośrednim związku regionu Nîmes z uprawą oliwek.

Oliwa z oliwek jest produkowana w tym regionie od bardzo dawna, natomiast produkcja i spożycie zielonych oliwek stołowych rozpowszechniły się znacznie później i sięgają XVIII w. Rozwój tej produkcji umożliwiło bowiem opracowanie przez braci Piccolini metody usuwania gorzkiego smaku: dzięki mieszance popiołu drzewnego (dąb i drzewa oliwne) i wody wapiennej bracia Piccolini otrzymali roztwór zasadowy pozwalający na usuwanie gorzkiego smaku z zielonych oliwek. Metoda ta została szeroko rozpowszechniona wśród wszystkich producentów konserwowanych oliwek, w szczególności w Nîmes. Wszystkie zielone oliwki, z których usunięto gorzki smak „na sposób Piccolini” nazywano Picholines.

Uważa się, że następnie nazwę Picholine nadano rodzajowi drzewa oliwnego pochodzącego z selekcji powstałej z odmiany Plant de Collias, wywodzącej się z gminy Collias, która leży w obszarze geograficznym tej nazwy pochodzenia, w nawiązaniu do metody usuwania gorzkiego smaku „na sposób Piccolini”, którą wówczas wprowadzono: zbieranie z drzewa owoców najładniejszych, twardych i dobrze nadających się do tej praktyki.

W drugiej połowie XIX w. chemicy opracowali ług sodowy, co ułatwiło opanowanie usuwania gorzkiego smaku z większej ilości oliwek i pomogło w stworzeniu „przemysłowych” zakładów konserwowania oliwek.

Jednak w XIX w. odnotowano spadek uprawy oliwek na skutek konkurencji ze strony winorośli oraz importu innych tłuszczów. Tendencja spadkowa utrzymywała się aż do drugiej wojny światowej. Pięć lat konfliktu zbrojnego spowodowało ponowny wzrost zainteresowania produkcją oliwy z oliwek, co było związane z brakiem importowanych olejów oraz innych tłuszczów.

W 1945 r. blisko Nîmes istniały jeszcze 22 zakłady konserwowania oliwek, które przetwarzały 2 000 ton oliwek Picholines, i liczne targi, na których sprzedawano oliwki.

Ostre mrozy z 1956 r. zniszczyły gaje oliwne w regionie Nîmes.

Walory smakowe owocu i właściwości botaniczne drzewa przyczyniły się do rozpowszechnienia Picholine poza jej obszarem pochodzenia, w szczególności po mrozach z 1956 r., kiedy odmianę uznano za mającą znaczenie ogólnokrajowe i wszędzie dokonywano nowych nasadzeń.

Departament Gard pozostaje jednak pierwszym krajowym producentem zielonych oliwek Picholine (23 % produkcji krajowej). Jest to niewątpliwie związane z faktem, że odmiana Picholine, ze względu na swoją odporność, jest idealnie przystosowana do warunków glebowych i klimatycznych regionu produkcji oliwki noszącej przedmiotową nazwę. Drzewa oliwne Picholine występują głównie w basenie Nîmes, który jest kolebką odmiany, podczas gdy na podgórzu Sewennów występują inne odmiany lokalne. W Collias i w okolicznych miejscowościach można znaleźć drzewa oliwne Picholine, które mają ponad 200 lat.

5.2. Specyfika produktu:

Oliwka z Nîmes przetwarzana jest zgodnie z tradycją w obszarze pochodzenia Picholine. Oliwki przygotowuje się według tradycyjnie stosowanej metody typu „ograniczonej fermentacji mlekowej”: całe oliwki poddaje się maceracji w roztworze zasadowym potasu lub sodu, którego gęstość nie przekracza 1 032.

Po moczeniu aż do częściowego usunięcia gorzkiego smaku przeprowadza się płukanie poprzez zastąpienie roztworu zasadowego czystą wodą pitną.

Oliwki pozostają w wodzie przez co najmniej trzydzieści sześć godzin i są płukane co najmniej czterokrotnie.

Oliwki umieszcza się w solance z solą morską o gęstości nie wyższej niż 1 060. Dopuszcza się stosowanie kwasu cytrynowego i mlekowego w celu obniżenia pH solanki do wysokości 4,7.

Ta metoda produkcji nadaje oliwce z Nîmes chrupkość i charakterystyczny aromat masła i orzecha laskowego.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Długa historia uprawy oliwek w departamencie Gard umożliwiła przekazywanie umiejętności, jeśli chodzi zarówno o prowadzenie uprawy gaju oliwnego, jak i o produkcję oliwek.

Odmiana Picholine wykazuje pewien stopień odporności na niską temperaturę w zimie, a jej mocno osadzone owoce są odporne na silne, jesienne wiatry. Ponadto fakt, że odmiana ta może być stosowana zarówno do produkcji oliwy z oliwek, jak i oliwek stołowych zwiększył zainteresowanie producentów.

Ze względu na ograniczenia związane ze środowiskiem naturalnym, sposób prowadzenia uprawy oliwki jest charakterystyczny:

- tradycyjnie utrzymuje się niskie drzewa oliwne, co jednocześnie ułatwia zbiór oliwek stołowych, gdy są zielone, i zapewnia odporność na wiatr,
- zagospodarowanie działek przeznaczonych do uprawy drzew oliwnych również przyczyniło się do ukształtowania krajobrazu: można tu znaleźć liczne tarasy tradycyjnie nazywane „faïsse” lub „banquaou”, pozwalające zatrzymać przy pomocy murków i tak niewielkie ilości ziemi na zbyt stromych zboczach.

Tradycyjnie zbiory odbywały się od września (w przypadku oliwek stołowych) do grudnia (w przypadku oliwek do produkcji oliwy), dając zatrudnienie liczny pracownikom, którzy według lokalnego wyrażenia „chodzili na oliwki” (fr. *allait oliver*).

Zbiory są głównie ręczne: odmiana Picholine, której owoce mocno trzymają się szypulek, raczej nie nadaje się do zbioru mechanicznego, który mógłby spowodować uszkodzenia oliwek.

Ponadto układ tradycyjnych gajów oliwnych (mała powierzchnia, obecność murków, często ograniczony dostęp) jest słabo przystosowany do mechanizacji.

Oliwki przygotowuje się według tradycyjnie stosowanej metody typu częściowej lub „ograniczonej fermentacji mlekowej”, polegającej na przerwaniu procesu zanim roztwór dotrze do pestki.

Taka fermentacja jest tradycyjnie stosowana w tym obszarze w celu zachowania barwy owocu, jego szczególnego smaku i chrupkości bez kwaskowatego smaku.

Produkcja ta była narażona na liczne przeciwności losu. Jednak ze względu na dostosowanie odmiany do terenu, przywiązanie ludzi do tego oryginalnego produktu i umiejętności lokalnych producentów konserwowanych oliwek, „Olive de Nîmes” utrzymała się, a jej renoma wyraźnie wzrasta zarówno wśród producentów, jak i konsumentów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-AOP/olive-de-nimes.pdf>
